

Kerstchocolademousse

Ingrédients

- 125g volle melk
- 125g volle room
- 3g gelatine
- 100g eiwitten
- 60g kristalsuiker
- 280g chocolade Caraïbes
- 100g eiwitten
- 200g kristalsuiker

Préparation

1. Ik weet dat niet iedereen de tijd, het materiaal of de wil heeft om een kerststronk te maken voor het kerstdiner, maar er zijn ook andere ideeën voor desserts die eenvoudiger en sneller te maken zijn, maar net zo lekker; bijvoorbeeld deze chocolademousse (in een deelversie of individuele porties), versierd met kleine kerstboompjes van meringue, zal heel mooi zijn op uw feesttafel. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt om de Zwitserse meringue te maken: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / code FLAVIEDREAM = de accessoires pastamaker en multifunctionele kom + een Le Creuset schaal gratis bij de aankoop van een Cooking chef / commerciële samenwerking.
2. mijn spuitzakken komen van Guy Demarle: code FLAVIE10 te vermelden bij inschrijving voor 10 korting (affilié).
3. Ingrediënten :Ik heb de chocolade Caraïbes van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
4. Ik heb de poeder eiwitten van Guy Demarle gebruikt voor de glazuur: code FLAVIE10 te vermelden bij inschrijving voor 10 korting (affilié).
5. Bereidingstijd : 30 minuten + rust + 2 tot 3 uur bakkenVoor 8 personen : Oude chocolademousse (recept Valrhona) : volle melk volle room gelatine eiwitten kristalsuiker chocolade Caraïbes Hydrateer de gelatine in koud water.
6. Verwarm de melk en de room, voeg dan de gehydrateerde gelatine toe.
7. Giet de warme vloeistof over de eerder gesmolten chocolade, meng goed om een gladde en glanzende ganache te verkrijgen.
8. Wanneer de ganache ongeveer 42/45°C is, klop de eiwitten stijf en voeg de suiker toe.
9. Vouw ze voorzichtig door de ganache, en giet onmiddellijk de mousse in uw serveerschaal (een grote kom voor een deelversie, of individuele ramequins).
10. Kerstboompjes van Zwitserse meringue : eiwitten kristalsuiker Ik heb mijn Zwitserse meringue gemaakt met de Cooking chef, dus geen thermometer of au-bain-marie nodig, maar ik geef je de stappen zonder dat: Klop de eiwitten met de kristalsuiker au-bain-marie tot een temperatuur van ongeveer 50 tot 55°C.
11. Verwijder daarna je kom van het au-bain-marie en blijf de meringue kloppen tot deze volledig is afgekoeld, ze moet glad, opgeblazen en glanzend worden.
12. Spuit de meringue op een bakplaat bedekt met bakpapier met een gekartelde spuitmond (ik heb ze bestrooid met een beetje vanillepoeder) en bak ze op maximaal 100°C gedurende 2 tot 3 uur.
13. Je kunt ze zelfs in de uitgeschakelde oven laten om verder te drogen aan het einde van het bakken.
14. Op het moment van serveren, voeg de boompjes toe op uw mousse en geniet ervan!

